



第 87 号

平成26年12月15日

編集・発行

公益財団法人 富山県学校給食会

〒930-0996

富山市新庄本町一丁目4番30号

T E L 076-451-6659

F A X 076-451-2156



お父さんお母さんの給食教室 滑川市立早月中学校



ごあいさつ.....	2 p
さらなる学校給食の充実を目指して.....	2 p
（公財）富山県学校給食会役員等名簿.....	3 p
衛生管理講習会.....	4 p
貸出し用衛生管理機材・食育資料の紹介.....	5 p
地場産物を活用した調理発表会.....	6～7 p
物資あんない.....	8 p



ごあいさつ

公益財団法人富山県学校給食会 会長 山 崎 弘 一

皆様には、平素から本会の運営に格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

本会は、平成25年4月1日に公益財団法人へ移行してから約1年半が経過いたしました。財団法人としてスタートした昭和32年6月から数えても通算57年の長きにわたり、富山県内の学校給食を支える事業を続けてきたことになります。

公益財団法人に移行し、新たな目的として掲げたのは、学校における食育推進の支援です。主な事業の柱は、①良質で低廉、安全で安心な学校給食用物資を富山県全域にわたって円滑に安定供給すること、②遠隔地であるか否か、交通不便地であるか否か、少量か多量かを問わず、同一価格で提供すること、③学校給食の普及充実と食育の支援を行うこと、また、④これらを通じて、児童生徒の心身の健全な発達に寄与すること、の四つです。個々の事業内容は、本質的な部分において従来と何ら変わるものではありません。

昨年12月に日本食がユネスコ無形文化遺産に登録されたこともあり、これまで以上に美味しいご飯を児童生徒に提供しようと、本年4月から、学校給食用の米（富山県産コシヒカリ100%）は、すべて1等米を使用することとしました。また、この度は、学校給食に関する様々な情報を皆様にお届けするため、暫く途絶えていた広報紙「給食とやま」の発行を再開したところであります。

これからも、学校における食育の推進を支える公益財団法人として、良質で低廉、安全で安心な学校給食用物資の全県下への安定供給を基本に、地場産物活用の促進、学校給食研究活動への支援、供給した商品の安全を確保する設備の給付、食育指導教材や衛生管理機材の貸出、給食教室の開催などに積極的に取り組み、県内学校給食の充実発展に寄与してまいりますので、今後とも、変わらぬご指導・ご支援をお願い申し上げます。



さらなる学校給食の充実を目指して

富山県栄養教諭・学校栄養職員研究会 会長 三 邊 真 純

栄養教諭制度が始まって今年度は10年目を迎えました。学校では次代を担う子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるように、食育の中核を担う栄養教諭・学校栄養職員が積極的に取り組んでいます。毎日の学校給食は「生きた教材」として食育を推進する上でその果たす役割は大変重要です。食事を通して地産地消、食文化、生命、自然や環境等の理解を深めるなど「楽しい食の世界」のきっかけ作りをしています。食べるという毎日の行為が楽しいからこそ、その向こうにある食の世界を意識してほしいという願いからです。

また、昨年12月に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを受け、郷土料理や行事食などを組み合わせた学校給食を通して子供たちが我が国の伝統的な食文化を学び、その伝承が着実に図られるように働きかけていくことも大切だと感じています。

私たちはいろいろな場面で食育を推進していますが、大切なものが重なったときや時間がないときのしわ寄せは食になってしまうことを経験してきました。食べることが大切だとわかっているにもかかわらず他の大切なことが優先されてしまいます。今後の食育推進のためには学校全体で取り組み、全ての教職員が食育の大切さを認識し、一人一人が食育に主体的に取り組むよう研修の充実を図る必要があると思います。

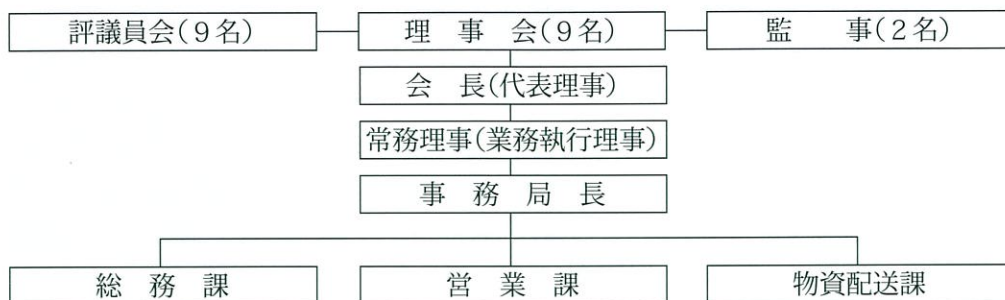
しかし、食育の推進を中心にしていると栄養士としての根本的な「給食管理」がおろそかになると感じる場合があります。私たちは何よりも生きた教材となる献立作成を確実に行之、安全でおいしい給食を提供していくことが子供たちにとって最も基本となる食育につながります。今一度栄養士としての職務を見つめ直す時ではないでしょうか。



平成26年度 公益財団法人 富山県学校給食会 組織・役職員等紹介

本年度の組織・役職員等です。どうぞよろしくお願いいたします。

■組 織



■評 議 員

老月 守 大浦由吉秀 岡地 聡 川岸 勇一
 桑原 教昭 原田 澄子 平田ふさ子 牧野 信子
 藪 道子

■監 事

山下 康二 若崎 弘道

■名誉会長

寺井 幹男

■理 事

山崎 弘一 (会長・代表理事) 石原 洋子 貝淵 稔
 澤井 隆 橘 正規 豊田 善樹 中川 紀子
 名村 信雄 柴田 敏秋 (常務理事・業務執行理事)

■事 務 局

職	氏 名	担 当
事務局長	柴田 敏秋	事務局総括
総務課長	生田 昭義	課事務総括、物資需給計画・需要開拓、地産地消
主 任	茶谷 成司	米穀、炊飯、一般物資、会計（請求関係）
主 任	土肥 文武	牛乳、一般物資
主 事	清水 智美	安全衛生管理、パン、めん、庶務、会計、広報、一般物資
嘱 託	折田 真美	一般物資
嘱 託	花田 和美	一般物資

学校給食研究会への支援

平成26年度は、次の研究会の活動に対し、本会から支援させていただいております。

研 究 会 名	代 表 者
下新川郡学校給食研究会	会長 國木 英子 入善町立ひばり野小学校
黒部市学校給食研究会	会長 小川 晋 黒部市立石田小学校
魚津市学校給食研究会	会長 戸島 宏之 魚津市立住吉小学校
滑川市学校給食研究会	会長 平田 均 滑川市立東加積小学校
中新川郡学校給食研究会	会長 杉田 孝志 立山町立利田小学校
富山市学校給食研究会	会長 白石 豊 富山市立山田中学校
射水市学校給食研究会	会長 土合ひとみ 射水市立太閤山小学校
高岡市学校給食研究会	会長 牧 てるよ 高岡市立古府小学校
氷見市学校給食研究会	会長 米田 典子 氷見市立西部中学校
小矢部市学校給食研究会	会長 本多 弘子 小矢部市立東部小学校
砺波市学校給食研究会	会長 朝倉 良子 砺波市立鷹栖小学校
南砺市学校給食研究会	会長 溝口 秀勝 南砺市立上平小学校
富山県高等学校定時制学校給食研究会	会長 五艘 孝芳 県立新川みどり野高等学校
富山県特別支援学校学校給食研究会	会長 永山真砂美 県立富山聴覚総合支援学校
富山県栄養教諭・学校栄養職員研究会	会長 三邊 真純 富山市立蜷川小学校

平成26年度 衛生管理講習会

富山県学校給食会が供給する学校給食用物資の「安全・安心」を確保するため、委託加工工場等の代表者、製造責任者、製造担当者を対象に衛生管理講習会を毎年開催しています。

去る7月25日に富山県農協会館で開催した本年度の講習会では、70名を超える学校給食関係者の参加があり、県教育委員会と県厚生部から食中毒予防、異物混入防止を重点にお話をいただきました。

県厚生部生活衛生課の中川先生からは、「食品の取扱いについて」と題して、「食中毒の基礎知識」、「手洗いのススめ」、「作業前、作業中、作業後に衛生上守らなければならない心得」について、分かりやすくご指導いただきました。

県教育委員会スポーツ・保健課の小杉先生からは、「学校給食における衛生管理について」と題して、近年の学校給食における食中毒の発生状況を踏まえ、特にノロウイルス食中毒の予防対策に重点を置いて、熱心なご指導をいただきました。

両先生からは、食中毒予防の3原則、ノロウイルス食中毒予防の4原則、ハインリッヒの法則、5S（整理、整頓、清掃、清潔、習慣）の励行なども含め、衛生管理の基本について、最新の情報を交えながら繰り返しご指導いただきました。

県学校給食会では、安全で安心な物資をお届けできるよう、委託加工工場などの関係者の衛生管理意識をさらに向上させること、実践的な衛生管理の知識や心得を習得し、確実に実行することを目指し、本講習会を一層充実してまいります。



講習会の様子



講師 県生活衛生課 中川先生



講師 県教委スポーツ・保健課 小杉先生



講習会の様子

検査機器・教材貸出案内



A T P 拭取検査器（ルミテスター）

検査用スティック（綿棒）で検査対象を拭き取り、測定器でA T P（アデノシン三リン酸）の量を測定します。迅速でリアルタイムに洗浄度の検査が可能です。



小型ふらん器

フードスタンプ（簡易培地）を使用して、細菌の培養が出来ます。一般生菌数や黄色ブドウ球菌大腸菌群などを培養し測定できます。



教材（ビデオ DVD）

食育、衛生管理指導に役立つビデオ DVDを多数取り揃えております。詳しくは本会ホームページに一覧が掲載されておりますので、そちらをご覧ください。



実物大 そのまんま料理カード 外食・中食＋家庭のきほん料理

外食・中食利用者が実際に食べた料理を選んで（カード裏面の「似たものメニュー」も参考にしながら）、エネルギー量や栄養バランス、野菜の量をチェックしたり、過不足などの問題点を見つけたりするのに役立ちます。

平成26年度 学校給食調理発表会

平成26年8月8日（金）富山短期大学で「平成26年度学校給食調理発表会」が開催されました。

発表チームは、郡市代表5チームで、今年は、朝日町・富山市（2チーム）・高岡市・氷見市が参加しました。各地区の献立・特徴・内容を紹介します。

朝日町

学校給食に旬の地場産食材を取り入れて、地産地消を推進している。その一環として、地元生産者の方々の協力を得て、児童による農業体験を実施しており、植付けや収穫体験を通して、子供たちに食物が育つまでの喜びや苦労などを体感させる機会を作っている。



富山市 (A)

年間を通して地場産物の野菜や魚を積極的に取り入れ、地産地消に取り組んでいる。地区特産の生しいたけやらっきょうを紹介し地場産物の入った給食と、子供たちのふるさと学習を関連付け、食べ物の生産に関わる人々に感謝する心を育てる。



富山市 (B)

健康によい食習慣の習得や、自然の恵みの大切さと感謝の気持ちを育てるために、「かみかみ月間」や「学校給食とやまの日」「給食週間」を実施し、意識強化の教材として献立を工夫している。さらに、周辺地域でとれる食材を多く取り入れ、郷土への関心を高められるようにした。



高岡市

高岡市内で生産される食材を多く使用することで、生徒が総合的な学習の時間・家庭科・社会科等の学習や地域の行事と関連させ、学びながら味わえるようにした。また、給食の献立名が新たな学びに発展するよう、ネーミングも行事や地名、特産物をイメージしたものとした。



氷見市

毎月13日を「ひみの日」とし、氷見市の地場産物を取り入れた献立を実施している。この献立には、氷見市の食材はもちろん、校区内で栽培されている様々な農作物を取り入れている。学校給食を通して生徒たちが地域の特色やよさを知ることをねらいとした。



下新川郡学校給食研究会
朝日町立朝日中学校
朝日町立あさひ野小学校



献立名

- ・バタバタ茶飯井
- ・牛乳
- ・給食のたら汁
- ・あさひ和え
- ・ミニトマト
- ・ヒスイカップ

富山市（A）学校給食研究会
富山市立杉原中学校
富山市立楡原中学校



献立名

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ひよこ豆入りキーマカレー
- ・ししゃものモロヘイヤ揚げ
- ・ナッツサラダ
- ・フルーツ杏仁
- ・らっきょう

富山市（B）学校給食研究会
富山市立速星小学校



献立名

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・かみかみエゴマみそからめ
- ・つぼ漬け和え
- ・ミニトマト
- ・米粉だんご汁
- ・しゅわしゅわすいか寒天

高岡市学校給食研究会
高岡市学校給食石瀬共同調理場



献立名

- ・高岡昆布めし
- ・牛乳
- ・けんか山焼き
- ・切干大根のアーモンドあえ
- ・雨晴汁
- ・夏のところてん風デザート

氷見市学校給食研究会
氷見市立西條中学校



献立名

- ・稲積梅のゆかりごはん
- ・牛乳
- ・ととぼち揚げ
- ・マコモタケのかみかみ和え
- ・あっかり汁
- ・はと麦プリン

（公財）富山県学校給食会



商品名

- ・富山県カレーコロッケ
- ・野菜とチーズ入り卵ロール
- ・ぶどうヨーグルト
- ・ゆずヨーグルト

物資あんない

フルーツヨーグルト (県学給)
県内でとれた**果物の果汁**が入っています



りんごの品種は「ふじ」「王林」等です。
黒部、魚津、滑川、上市、立山、射水、氷見、高岡、小矢部、砺波、南砺でとれたりんごを使っています。



桃の品種は「あがつき」です。
立山町、高岡市等でとれた桃を使っています。



富山市音川・砺波市でとれた**ぶどう**を使っています。



ゆずは砺波庄川古来の品種です。
日本での北限は、富山県です。



苺の品種は「宝交早生」です。
南砺市立野が原でとれた苺を使っています。



立山町でとれた**ラ・フランス**を使っています。

編集後記

本号発行に際し、ご多用中にもかかわらず快くご寄稿いただきありがとうございます。
「給食とやま」では、学校給食の安全・安心、食育の推進に役立つ情報などを広く掲載していきたいと思ひます。皆様のご意見・ご感想や食育の取り組みなどの情報をお待ちしております。